34e Année. — Tome LXVII N° 1744 Paris, 1er Décembre 1927

REVUE DE VITICULTURE

REMARQUES SUR LA VISCOSITE DE L'HUILE DE PEPINS DE RAISINS ET SUR LA FABRICATION DE CETTE HUILE

Viscosité de l'huile de pépins de raisins

L'étude de la viscosité montrera si l'huile de pépins de raisins sensiblement neutre est susceptible de remplacer l'huile de ricin pour le graissage des moteurs. Les déterminations de viscosité que nous avons faites sur ces deux huiles montre qu'à la température ordinaire, l'huile de pépins de raisins est bien moins visqueuse que l'huile de ricin, mais que cette différence s'atténue quand la température s'élève comme le prouve le tableau suivant :

Températures	Rapport de la viscosité de l'huile de ricin à la viscosité de l'huile de pépins de raisins
35°	8,5
57°	5,5
100°	2,5
180°	1,3
200°	1,2

En conséquence, l'huile de pépins de raisins pourrait être avantageusement utilisée pour le graissage, si des chauffages prolongés à l'air n'avaient prouvé que l'huile de pépins se résinifie, alors que l'huile de ricin conserve sensiblement ses propriétés. Ce résultat ressort des déterminations de viscosités que nous avons faites sur les deux huiles, après avoir chauffé ces deux huiles à 100°, durant un certain nombre d'heures. Par suite de la résinification, c'est l'huile de pépins de raisins qui devient finalement la plus visqueuse, comme le prouve le tableau suivant, où nous avons marqué d'une part les nombres d'heures de chauffage et, d'autre part, le rapport de la viscosité de l'huile de ricin à la viscosité de l'huile de pépins de raisins.

Nombre d'heures de chauffage	Rapport de la viscosité de l'huile de ricin à la viscosité de l'huile de pépins de raisins
4	6,8
12	5,8
28	2,3
44	1,4
60	0,7

L'écart entre les viscosités de l'huile de ricin et de l'huile de pépins de raisins paraît s'atténuer, d'après le premier tableau de nombres, parce qu'au cours des déterminations dont la durée n'est pas négligeable, la résinification de l'huile fait sentir ses effets. L'huile de pépins de raisins qui a été chauffée pendant soixante heures, abandonnée dans un cristallisoir, s'est lentement coagulée.

Dessication des pépins et de la poudre de pépins

Il est un second point relatif à l'huile de pépins de raisins sur lequel nous désirons appeler l'attention. Il a trait à la dessication des pépins. L'étude dont nous allons rendre compte nous a été suggérée par une remarque du distingué directeur de la Coopérative « La Catalane », M. Moiset, au cours de la visite de cette Coopérative de fabrication que nous fîmes dernièrement.

M. Moiset, qui dessèche le tartrate de calcium dans le même séchoir où il dessèche les pépins, nous fit observer que le tartrate se desséchait bien plus facilement que les pépins et qu'il suffisait de faire parcourir au tartrate un seul tuyau du séchoir, qui en comporte quatre pour le séchage du pépin. Nous pensâmes que l'état pulvérulent du tartrate favorisait le départ de l'eau et que la dessication des pépins serait facilitée si on les pulvérisait préalablement.

C'est bien ce que nous avons vérifié, en séchant à l'étuve à air chaud réglée à 100° cinq grammes de pépins broyés et cinq grammes de pépins non broyés, dans des verres de montre différents, mais identiques comme dimensions. Les pépins étaient broyés, juste au moment de faire l'essai, afin de partir de pépins et de poudre présentant la même humidité totale. Cette humidité totale était en moyenne de 33 %.

Au bout d'un quart d'heure de chauffage, nous avons constaté que l'humidité de la poudre de pépins n'était plus en moyenne que 12 % alors que celle des pépins était encore de 19,50 %. Nous déduisons de ces expériences que la poudre de pépins se laisse dessécher à 20 % d'humidité, à peu près deux fois plus facilement que les pépins.

Remarques sur la fabrication de l'huile de pépins

Comme conclusion à nos diverses études sur l'huile de pépins de raisins, nous préconisons les modifications suivantes à la fabrication de l'huile de pépins de raisins telle qu'elle est actuellement pratiquée, à partir des marcs qui ont été ensilés et distillés dans des appareils à calendes :

1° Faire fonctionner l'huilerie en même temps que la distillerie des marcs, afin de traiter les marcs au fur et à mesure qu'ils viennent d'être distillés. Les huiles ainsi obtenues sont neutres (Carrière, Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture, année 1926, page 160) et valent au minimum une fois et demie les huiles très acides que l'on obtient en abandonnant aux intempéries le marc pendant tout le temps où on pratique la distillation des marcs.

2° Broyer le pépin avant de le sécher, pour réaliser une économie de combustible pour cette opération d'environ 50 %.

3° Pratiquer l'épuisement méthodique au trichlorure d'éthylène, c'est-à-

dire en utilisant une série d'extracteurs, de façon à ne faire parvenir au distillateur que du trichlorure d'éthylène fortement chargé d'huile. Cet emploi méthodique du dissolvant réduit les pertes de dissolvant, car la circulation de dissolvant est moindre pour une même quantité de matière à épuiser ; il réduit surtout la dépense de combustible pour cette opération de l'extraction.

Contre l'adoption de la première modification, qui est de beaucoup la plus importante, nous n'ignorons point que l'organisation actuelle du travail de la distillerie et de l'huilerie présente l'avantage d'occuper le personnel toute l'année. D'une part, la durée de distillation des marcs pourrait être notablement prolongée et d'autre part nous savons que certaines Coopératives se préoccupent de fabriquer des engrais pour leurs membres, à partir du terreau de marc et de la poudre de pépins épuisée. Ces extensions de fabrications des Coopératives de distillation permettront, peut-être, l'adoption des modifications que nous préconisons dans le seul intérêt des Coopératives.

CARRIÈRE, *Professeur à la Faculté des Sciences de Montpellier.*

Mlle CROS, *Ingénieur chimiste*

MONSIEUR DE MEAUX ET LE VIN

Le 27 septembre dernier, on célébrait le tricentenaire de la naissance de Bossuet. A cette occasion, l'Eglise, les lettrés, les historiens ont rappelé quelle place ce prélat avait tenue au grand siècle pourtant si riche en hommes illustres. Les viticulteurs doivent-ils s'associer à l'hommage rendu à l'aigle de Meaux ? Du point de vue français, évidemment, mais nous voulons dire comme viticulteurs. Peut-être que cet homme d'Eglise, si grand par ses talents et ses vertus, dédaignait les biens d'ici bas ? N'était-ce pas un ascète précurseur des théoriciens du « régime sec » ?

Que les vignerons se rassurent : ce Bourguignon appréciait beaucoup les produits de sa province natale en particulier et ceux des autres provinces en général. Sur ce sujet, M. Bertault nous a donné quelques précisions qui ne laissent aucun doute (1). « Il ne dédaignait pas, dit-il, l'un des plaisirs les plus répandus parmi les hommes. Il admettait qu'entre amis on aimât rompre le pain et vider la coupe. » Evidemment, avec la retenue, la décence qui convenaient à son état. Ecoutons ce grand homme dire dans une de ses méditations sur la Cène : « *Manger et boire ensemble est parmi les hommes une marque de société ; on entretient l'amitié par cette douce communication ; on partage ses biens, ses plaisirs, sa vie même avec ses amis ; il semble qu'on leur déclare qu'on ne peut vivre sans eux et que la vie n'est pas une vie sans cette société.* » Et encore : « *L'Ecriture ne désapprouvant pas la gaîté dans les banquets, pourvu qu'on y garde la modération convenable en mêlant les entretiens*

(1) *Correspondant*, 25 février 1925 « A la table de Monsieur de Meaux ».

avec le vin. » Cet homme était de son siècle où la vie de société, les agapes entre parents étaient presque un rite, comme la coutume en existe encore dans nos provinces. Cet homme évidemment appréciait comme il convient une table décemment servie et garnie de bouteilles vénérables contenant « *le vin que les délicats appellent l'âme des banquets* » (Sermon sur les noces de Cana). Toutefois, les œnologues actuels lui reprocheront peut-être son ignorance en œnologie, car il définit le vin d'une façon un peu sommaire : « *Les philosophes nous disent que le vin n'est qu'une eau colorée qui prend en passant par la vigne une certaine impression de ses qualités, parce que cet élément est susceptible, de sa nature, de toutes les altérations étrangères.* » Certes, la définition est un peu vague, mais aussi préférait-il étudier le vin de visu et gustu.

Qu'on ne s'imagine pas au moins que ce prélat appréciait outre mesure les choses de la table. Il observait rigoureusement les jeûnes et abstinences et le chanoine Le Dieu, son secrétaire de 1684 à 1704, assure que sa table était bonne, mais sans délicatesse et sans profusion. Ces remarques sont au-dessous de la vérité, car Le Dieu est un fin gourmet.

Ce grand prélat écrit à son neveu, en 1697 : « *Si vous vous portez bien, nous nous portons bien aussi moyennant les huîtres en écaille, le Volnay et le Saint-Laurent.* » Le Volnay est bien connu ; quant au Saint-Laurent, voici ce qu'en pense Martin Lister, médecin anglais qui en avait bu lors de son voyage en France, vers 1698 : « *Le Volnay participe aux mérites du Bourgogne et du Champagne... Le Muscat de Saint-Laurent rouge ou blanc porte en lui le bouquet et la force de Provence.* » Comme on voit, le choix de Monsieur de Meaux était bon : d'ailleurs, ses connaissances en la matière paraissent s'étendre au delà des frontières. En 1697, il adresse au grand-duc de Florence les portraits des membres de la famille royale ; il voudrait qu'en retour on lui envoie de la Verdée, vin de Florence très estimé et tirant sur le vert. Le duc lui fait parvenir une caisse de vin de Montecalcino (Toscane). Bossuet en témoigne sa satisfaction à son neveu : « *Nous ne saurions trop estimer ses bontés,* écrit-il, *ni trop faire valoir ce qu'il a fait.* »

Sa cave était-elle bien garnie ? En janvier 1704, alors que l'évêque attendait la mort, son tonnelier nous informe qu'il possédait six pièces de vin de Bourgogne, cinq de vin de Champagne, cinq pièces d'autres vins et plusieurs muids de vins vieux. Ces vins figurèrent au repas qui suivit les funérailles du prélat et Le Dieu signale qu'ils étaient très bons. Le chanoine note encore qu'à la table de Monsieur de Bissy, qui succéda à Bossuet, les vins, quoique fort honorables, ne valaient pas ceux de son prédécesseur.

D'après son secrétaire, le prélat savait traiter ses amis : chaque année, à la fête des Rois, il réunissait à sa table le lieutenant général, le président, quelques chanoines et les meilleurs crus accompagnaient les mets somptueux. Jusqu'à ses derniers jours, il continue à boire du vin. « *Il boit avec joie quelques petits coups de vin qui lui font passer l'amertume du quinquina* », écrit Le Dieu. Le même Le Dieu se trouve à Cambrai en 1704 et il est quelque peu scandalisé par la sobriété de Fénelon. Monsieur de Cambrai mange très peu et

pour le vin « *deux ou trois petits coups de vin blanc faible en couleur et par conséquent sans force* ». Toutefois, les invités sont traités convenablement et le service est grandiose. Le chanoine regrette la maison de Monsieur de Meaux où régnait une large aisance bourgeoise. Les plus grands noms de France fréquentaient l'évêché de Meaux, Condé, Conti, Villars et le grand Dauphin, l'ancien élève : l'évêque tenait table ouverte comme il s'y croyait obligé. « *Il y a des nécessités de différents degrés, les bienvenues en sont une* », écrivait-il à Madame d'Albert. Cependant, ce grand homme travaillait beaucoup, alors il dînait sur le coin de sa table encombrée de livres et de feuillets, d'une façon plus que sommaire. Comme tous les gens de son temps, il appréciait les mets savoureux et les vins renommés de son pays et il aimait les faire partager à ses amis. « Ce grand homme était un bon homme », a écrit Jules Lemaître. Nous ne croyons pas qu'on puisse mieux dire : il était simple, mais il savait tenir son rang. Il n'avait pas de ces pudeurs mesquines qui mènent à mépriser les biens de ce monde. Il usait des vins sans en abuser, dussent en pâtir de dépit les puritains modernes qui seraient peut-être tentés de vouloir nous faire croire que cet aigle n'était qu'une grive égarée dans les vignes du Seigneur.

M. Cercelet.

VENDANGES ET VINIFICATION EN 1927

Vignoble de Bourgogne

Quels sont les résultats de la campagne viticole 1927 en Bourgogne ? Il est à craindre qu'ils n'enrichissent pas le vigneron, et ne le paient ni de ses peines, ni de ses dépenses.

La lutte contre les vers, qui ont été ici le seul fléau réellement redoutable, a été heureusement énergique. Il faut espérer que, si l'ennemi n'est pas vaincu, sa retraite définitive sera prochaine ; peut-être même, cette retraite eût été immédiate, avec une entente de tous les propriétaires. Tout le monde n'a pas voulu faire les traitements conseillés ; mais, l'an prochain, il n'y aura probablement plus de sceptiques !

Les traitements effectués l'ont été d'habitude suivant les conseils donnés par MM. Viala et Marsais ; à Meursault, le pays des grands vins blancs, et grâce à M. Jacques Prieur, le directeur de la maison Duvergey-Taboureau, il a été tenu à la mairie un graphique des vols de papillons ; en temps opportun, les vignerons ont été prévenus du moment où il fallait traiter. Ce procédé est à recommander.

Sans cause appréciable, et même dans les endroits traités, la récolte a été tantôt abondante, tantôt déficitaire ; le vigneron dit que « partout, les raisins ne sont pas également sortis ». La pluie a singulièrement arrêté la maturité. Aussi les propriétaires, qui ne se sont pas pressés pour vendanger, et qui ont attendu le beau temps, qui est enfin venu, ont été récompensés. Il existe entre

les diverses cuvées des différences singulières. Les raisins rouges, récoltés les premiers, donnent un vin moins coloré et d'un degré moins élevé que ceux cueillis les derniers.

Les raisins blancs, surtout ceux vendangés tardivement, ont produit un vin très fin, très délicat, franchement bon.

On parle déjà de prix. Des premières cuvées (région de Nuits et région de Beaune) ont trouvé preneurs à 2.500 francs la pièce ; des secondes ont été vendues de 1.200 à 1.500 francs la pièce.

Quant aux blancs, la propriété ne peut pas laisser à moins de 3.000 francs à 3.500 francs la pièce, les têtes de cuvée.

Ces prix n'ont rien d'extraordinaire, lorsque l'on sait combien sont grands les frais de culture, et que la production de la Bourgogne est à peine suffisante pour la France.

J. L.

Vignoble d'Alsace

L'été 1927 a été particulièrement défavorable à la vigne en Alsace comme partout ailleurs. La floraison s'est faite en des conditions nettement mauvaises, ce qui a nécessairement amené une forte Coulure, notamment dans les Chasselas. Les cépages fins ont été plus résistants et ce sont eux qui ont donné le plus de satisfaction aux vendanges.

Les maladies cryptogamiques, combattues énergiquement pendant toute la campagne, n'ont pu se développer et n'ont pas fait de préjudice notable. Il n'en est pas de même pour la Cochylis et pour l'Eudémis. Si le danger que présente pour l'ouvrier le maniement des bouillies arsénicales paraît être plus grand dans les vignes à taille élevée que dans celles de culture basse, la crainte d'être empoisonné paraît quelque peu exagérée ici. Il est vrai qu'il y a des facteurs qui donnent à réfléchir au propriétaire qui occupe des ouvriers ; ces derniers souffrant d'un mal (souvent imaginaire) étant les premiers à attribuer leurs bobos à l'arsenic. Le patron averti connaît parfaitement les lois sur l'assistance publique, celles sur la responsabilité civile et finalement celles sur les assurances sociales qui sont très bien ; de crainte d'être entraîné dans des affaires compliquées, il en tire ses conclusions et abandonne l'idée de se défendre contre les premières générations de vers par l'emploi d'une bouillie à base d'arsenic.

Il convient de signaler qu'à Hunawihr, on s'est mis sérieusement à traiter les vignes contre la Cochylis et l'Eudémis avant la floraison. On a commencé cette année à traiter les grumes isolément à jet intermittent à la bouillie arsenicale et l'effet paraît être sérieux. Pour ma part, je vois moins de danger à employer ces bouillies en petites quantités sur les grappes qu'en traitant la totalité des ceps y compris le feuillage. Cette besogne ne saurait cependant être faite sur une grande échelle, vu le manque de main-d'œuvre et last not least considérant qu'il reste à savoir si les frais occasionnés par ce traitement sont bien en rapport avec l'avantage qu'il amène.

Il y aurait encore un mot à dire sur le savon de Pyrèthre qui est, on le

sait, recommandé comme insecticide. Des vignerons de marque ont fait des essais avec le savon de Pyrèthre et ont constaté certaine mortalité parmi les vers. Nous nous heurtons cependant d'abord au prix d'achat très élevé de l'article auquel, il est vrai, on peut parer en cultivant soi-même les plantes de Pyrèthre, ensuite il est à retenir que pour arriver au plus petit résultat, le traitement à jet revolver est indispensable. Question de main-d'œuvre, question de frais.

Si le viticulteur alsacien, notamment riquewihrien, craint beaucoup d'employer l'arsenic, ce n'est, chose bizarre, pas le cas pour la nicotine, dont l'application se fait à peu près généralement contre le Ver de la grappe de mi-juillet à commencement août. Le résultat est des plus concluants, surtout si les traitements peuvent être répétés. La bouillie est répandue sur le raisin dans lequel on la fait pénétrer à une forte pression et il est bien entendu à jet intermittent. On ne connaît pas d'accident de personnes causé par la nicotine, abstraction faite de vomissements auxquels en cas isolés des ouvriers ont été sujets.

Ce serait chose très heureuse si le Ministère de l'Agriculture faisait l'impossible pour procurer au vigneron la nicotine à prix abordable, attendu qu'elle est, comme c'est malheureusement le cas pour le sulfate de cuivre, le Verdet neutre ou le soufre, un article de vulgaire spéculation à laquelle il conviendrait de dire un bien énergique : Halte.

En ce qui concerne l'effet exercé par la bouillie nicotinisée sur le vin, je n'ai jamais remarqué le moindre défaut de goût ou d'odeur. On constate cependant une maturité retardée aux vignes traitées qui peut aussi être attribuée au savon gras dissous dans la bouillie comme adhésif.

Pour ce qui concerne le rendement de l'année 1927, il est incontestablement resté au-dessous des prévisions. Le Chasselas, qui avait souffert de la première génération des vers, ainsi que de la Coulure amenée par le mauvais temps, à l'époque de la floraison, a fait faillite cette année. Les cépages fins, au contraire, ont assez bien rendu et sont restés sains grâce aux traitements insecticides. La qualité est plutôt médiocre pour les vins rentrés au début des vendanges qui ont été accélérées par la Pourriture grise en certains climats. Pour les cépages de vin vendangés tardivement, on s'attend à juste titre à avoir quelques lots intéressants.

La demande a été active à des cours assez élevés. Les prix des vins courants ont varié entre 280 et 300 francs ici même, pris à la propriété. Les vins de première côte et de cépages fins valent de 400 à 600 francs, suivant qualité et genre de vin. Attendu que les stocks de vins vieux sont insignifiants, les cours des vins nouveaux ont généralement tendance à la hausse. Ce qui reste à mentionner, à l'honneur des consommateurs alsaciens, c'est que même à un prix inférieur, donc plus avantageux pour lui, il ne boirait un autre type de vin que celui du pays. Le débitant averti en tient compte, il en tire les conclusions qui l'amènent à se rendre au vignoble où il fait ses achats à la propriété, accompagné d'un gourmet qui le pilote.

F.-E. Hugel.

Vignoble de Moselle

En 1926, la récolte avait été presque nulle dans ce département ; cette année, quoique loin d'être satisfaisante, fut meilleure ; elle reste néanmoins bien au-dessous d'une petite moyenne.

Abstraction faite des hybrides producteurs directs qui ont donné une bonne récolte, celle des vignes indigènes a été minime et correspond à peine à une moyenne de 8 hectolitres à l'hectare, soit environ 10.000 hectolitres pour le département.

La qualité des vins fut en général bonne, donnant un moût de 7 à 9° d'alcool avec en moyenne 11 grammes par litre d'acidité, ce qui est un peu beaucoup.

Les vins sont bien constitués, la plupart sont déjà limpides et le premier soutirage va être effectué.

Jusqu'à ce jour, le département de la Moselle a été assez bien épargné contre les vers de la grappe et des essais de destruction n'ont point été entrepris. La variété qui généralement souffre quelque peu de ce fléau est le Gamay de Liverdun, cépage qui disparaît peu à peu.

Le Rot Brun ne se constate que dans des cas très isolés, dans les bas-fonds abrités des grands vents et seulement sur le Simoro.

A. A.

Vignoble de Seine-et-Marne

Contrairement aux prévisions, la vendange de cette année, si elle n'a pas égalé en qualité celle précédente, ne l'a pas dépassée en quantité. Cette dernière est la même que la précédente — et le prix de revient de l'hectolitre s'équilibre à peu près : 350 francs environ.

La lutte contre les vers de la grappe s'est poursuivie sans merci. Mais les quelques propriétaires qui s'en remettent à Dieu vat ! ont fait cette année une réelle économie d'insecticides, car l'attaque de leurs raisins non traités a été anodine. Nos minuscules ennemis tendraient-ils à disparaître ? ou n'est-ce là qu'une trève dans leur offensive ?

Quant au Rot Brun, nous l'avons parfaitement combattu, grâce à trois sulfatages seulement, mais suivis de trois poudrages au soufre sulfaté (10 %). Quel que soit le vinifera, ses raisins se sont trouvé efficacement protégés. Opportunité dans les traitements, sans nul doute !

René Salomon.

Vignoble du Vaucluse

La vigne en Vaucluse a bénéficié d'une température favorable, depuis le bourgeonnement jusqu'à la fin des vendanges, sauf sur quelques points où la grêle a fait des ravages sérieux.

La population viticole comprise dans la région de Cavaillon, Robion, Maubec, L'Isle-sur-Sorgue, le Thor, les Vignères, Caumont, qui a eu tant à souffrir, en 1926, des gelées printanières, s'est défendue en 1927 d'une façon efficace contre ce fléau dévastateur qui, à un moment donné, a menacé de renou-

veler le désastre de l'année précédente. Des syndicats de défense agricole se sont organisés nombreux et méthodiques. Ils se sont munis abondamment de naphtaline, de goudron, de spécialités fumigènes, de matières premières telles que pailles, fumiers, etc., imbibés de goudron, susceptibles de produire de la fumée. La vigilance des intéressés n'a pas fait défaut et, au moment opportun, les nuages de fumée ont été tels que non seulement cette région entière a été préservée, mais que les régions voisines ont bénéficié de cette préservation.

L'ensemble des efforts combinés de chacun en particulier a produit le plus heureux effet, démontrant, une fois de plus, ce que peut la coopération.

Les maladies cryptogamiques ont été plus intenses dans le nord que dans le sud du département ; le Mildiou plus particulièrement, dans le nord, et l'Oïdium dans le sud, mais les traitements assidus et énergiques ont eu facilement raison des deux.

La Cochylis et l'Eudémis, d'une façon générale, n'ont pas fait de dégâts très importants.

La véraison, la maturité et les vendanges ont joui d'une température très favorable.

Le rendement en moût a été supérieur à celui des autres années. Le vin est d'excellente qualité. La production n'est pas encore connue, mais il est très certain qu'elle dépassera de beaucoup celle de 1926 qui fut excessivement réduite du fait des gelées printanières.

La récolte des raisins de table a été abondante. Le tonnage des raisins expédiés par le département du Vaucluse n'est pas encore connu. Il sera certainement considérable lorsque les principales gares expéditrices du département : Avignon, Cavaillon, Carpentras, Pertuis, Pernes et plus de vingt autres encore auront donné leur chiffre. Notons, pour mémoire, que la seule gare du Thor a expédié 4.000 wagons de 4.000 kg. chacun, soit un total de *seize millions* de kilos de raisins.

Malheureusement, le début des expéditions de Chasselas a été pitoyable à cause des retards apportés à l'ouverture des frontières et ce n'est que lorsque les exportations ont pu commencer que les prix se sont relevés. Les atermoiments apportés aux négociations de l'accord franco-allemand ont ainsi réduit les avantages qu'aurait dû avoir le Vaucluse en une année si peu favorable, en général, à la viticulture.

Si l'on compare les informations reçues des départements viticoles de France aux résultats obtenus en Vaucluse, on peut dire que les viticulteurs vauclusiens ont été favorisés.

ALEXANDRE TACUSSEL,
Président de l'Office agricole départemental du Vaucluse.

Vignoble d'Algérie

La récolte a été très déficitaire dans la région de Novi par suite des calamités qui se sont acharnées sur notre malheureux vignoble du littoral cher-

chellois, auxquelles s'ajoutent les méfaits du Phylloxéra. On arrache et on reconstitue immédiatement.

On use du 3309. On l'a beaucoup décrié dans certaines régions où il a donné des mécomptes, mais ces mécomptes sont dus à une mauvaise adaptation du porte-greffe au terrain (terres trop fortes). Dans les terrains plus pauvres (coteaux), on met du 420 A en petite quantité, des hybrides Richter, du 41 B et du 150-15, qui serait paraît-il le plant rêvé des terres pauvres.

Nous n'avons fait que le tiers d'une année normale !

Il en est de même dans la Mitidja, où les méfaits de l'Eudémis ont réduit la récolte de moitié en l'espace de quelques jours. Et si nous avons eu encore la chance d'avoir dans notre région des vins bien constitués (12°35 avec 4 gr. 5 (en SO^4H^2) d'acidité totale et 0 gr. 45 de volatile) — beaucoup de vins de régions eudémisées ont été anormalement constitués (8 gr. d'acidité totale).

Notre vinification a été assez difficile, mais on est venu à bout de ces difficultés, en faisant répartir les récipients avec un pied de cuve.

Quant au marché, après avoir montré une certaine activité en septembre et première quinzaine d'octobre — où certains vins ont atteint 16 fr. 50 le degré — c'est actuellement le calme. On parle de 14 francs le degré pour les beaux vins, mais les transactions sont rares.

H. R.

ACTUALITÉS

Les déclarations de récolte dans les quatre départements du Midi (H. A.). — Situation du vignoble du Languedoc (E. F.). — La vente des vins des hospices de Beaune. — Concours-Exposition des vins nouveaux du Beaujolais, récolte 1927. — Vente des vins des hospices de Beaujeu, récolte 1927. — Au sujet de l'octroi d'un contingent de vins tunisiens à leur importation en Algérie. — Les droits nouveaux sur les céréales et la viande (M. D.). — Une Exposition nord-africaine et métropolitaine à Oran. — Institut œnotechnique de France. — A l'Exposition internationale d'Horticulture.

Les déclarations de récoltes dans les quatre départements du Midi. — Le résultat officiel des déclarations de récoltes dans le département de l'Hérault et celui du Gard donne les chiffres suivants :

HERAULT	Année 1926	Année 1927
Stocks antérieurs	216.931 h.	185.196 h.
Récolte déclarée	10.216.477 h.	11.141.714 h.
Totaux.....	10.433.408 h.	11.326.910 h.

Ces chiffres font ressortir, pour 1927, une augmentation de récolte de 893.502 hectos.

La moyenne de la récolte des cinq années précédentes a été de 12.637.853 hectos.

Pour le département du Gard, les déclarations s'élèvent à 4.836.704 hectolitres, soit 1.611.899 hectolitres de plus que l'an dernier. 1926 a été, dans le Gard, une année inférieure à la moyenne.

Les déclarations de l'Aude accusent un déficit total (récolte et stocks groupés) de 508.959 hectolitres ; récolte 4.941.402, stocks 115.437 hectolitres en 1927, contre 5.428.973 et 136.835 hectolitres en 1926.

Pour les Pyrénées-Orientales, excédent de 116.261 hectolitres sur 1926 : récolte 3.242.711, stocks 33.117 contre 3.124.004 et 33.553 l'an dernier.

Pour les quatre départements du Midi, surplus de récolte de 2.168.262 hectolitres et diminution dans les stocks de 82.260 hectolitres : 24.131.713 hectolitres contre 21.963.451 et 365.556 hectolitres contre 447.826. La récolte est inférieure à la moyenne des cinq dernières années, évaluée à 26.647.817 hectolitres.

Il est à prévoir que nous n'enregistrerons plus d'excédents que pour les départements très atteints l'an dernier, comme la Gironde. Les vignobles septentrionaux vont accuser un déficit sérieux.

H. A.

Situation du vignoble du Languedoc. — Les marchés sont toujours mouvementés comme population, mais les affaires ne sont pas brillantes. Le commerce continue à acheter de petites quantités, au fur et à mesure de ses besoins.

Les propriétaires ont soutiré leur vin et ne sont pas pressés de vendre.

Les grands travaux vont pouvoir se faire dans les vignes et surtout sur les friches parce que nous venons d'avoir des pluies assez persistantes pendant quelques jours. Les sources ne sont pas encore revenues, mais l'eau a pénétré assez profondément pour toucher les racines basses des oliviers qui étaient au sec depuis l'hiver dernier.

La taille de la vigne se poursuit ainsi que les travaux préparatoires pour les fumures.

Les traitements d'hiver contre les insectes nuisibles vont commencer. — E. F.

La vente des vins des Hospices de Beaune. — Elle a eu lieu le dimanche 20 novembre, à deux heures, dans la Cuverie pittoresque, et sous la présidence de M. Dubois, maire de Beaune.

Pour les rouges, les cuvées se sont vendues à des prix variant de 4.500 à 7.100 francs la queue de deux barriques (456 litres). La cuvée Guigone de Salins fut adjugée à 7.100 francs, la cuvée Nicolas Rolin, tirée la première au sort, au prix moyen de 6.300 francs.

Pour les blancs, la cuvée Jehan Humblot (Meursault) vint en tête, au prix de 7.200 francs la queue. Dans l'ensemble, les cuvées blanches furent acquises à plus fort prix que les rouges ,ce qui est contraire aux habitudes. La qualité des vins blancs de 1927 était d'ailleurs plus grande.

Au total, les vins rouges ont produit 326.575 francs et les vins blancs 70.775, les eaux-de-vie 27.018 ; l'ensemble de la vente a atteint 424.368 francs.

L'an dernier, où des prix extrêmement élevés avaient été obtenus pour les mêmes cuvées (32.000 francs la queue pour la cuvée Guigone de Salins), le total avait dépassé le million. Mais l'année viticole de 1927 n'a pas été favorable, et le prix de l'argent a aussi diminué depuis douze mois.

Concours-Exposition des vins nouveaux du Beaujolais, récolte 1927. — L'Union Horticole et Viticole, le Comice Agricole du Beaujolais, la Fédération des Syndicats de Défense des Intérêts viticoles en Beaujolais organisent, le 1 dé-

cembre 1927, salle de l'Hôtel Terminus, sous le patronage de la municipalité de Villefranche, un Concours-Exposition des vins nouveaux.

Les vins seront divisés en plusieurs catégories établies d'après les prix ci-dessous :

Vins rouges de plants fins

Hors classe (crus classés) 700 francs et au-dessus la pièce de 216 litres.

1re catégorie, 630 à 680 francs ; 2e catégorie, 570 à 620 francs ; 3e catégorie, 510 à 560 francs ; 4e catégorie, 450 à 500 francs ; 5e catégorie, 380 à 440 francs.

Vins blancs de plants fins

1re catégorie, 350 francs et au-dessus la feuillette ; 2e catégorie, 300 à 340 francs ; 3e catégorie, 250 à 290 francs ; 4e catégorie, 240 francs et au-dessous.

Vins gris et rosés

1re catégorie, 600 francs et au-dessus la pièce ; 2e catégorie, 500 à 580 francs ; 3e catégorie, 400 à 480 francs.

Eaux-de-vie de marc — Vins vieux

Un groupe spécial sera réservé aux producteurs directs, rouges et blancs.

Des diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze seront décernés aux meilleurs échantillons.

Vente des vins des Hospices de Beaujeu, récolte 1927. — Cette vente a eu lieu le mercredi 23 novembre 1927, à deux heures et demie, salle des fêtes de l'ancienne mairie de Beaujeu (Rhône).

Une exposition des vins à vendre a eu lieu au cuvage des Hospices, à Beaujeu, où des échantillons ont été réservés pour la dégustation du mardi, veille de l'adjudication, au mercredi 23 novembre, à midi.

Au total, 196 pièces de 216 litres (423 hectolitres environ) ont été mis en vente, provenant des crus de Grange-Charton, la Plaigne, la Pisse Vieille et Beaujeu.

Au sujet de l'octroi d'un contingent de vins tunisiens à leur importation en Algérie. — On nous informe que de nombreuses demandes d'intéressés sont parvenues aux autorités compétentes pour obtenir qu'un contingent de vins algériens soit admis à l'importation en Allemagne. Les intéressés font ressortir qu'ils ont traité d'importantes affaires de vins d'Algérie avec l'Allemagne en 1924 et 1925.

D'autre part, dans sa dernière réunion, le Comité régional d'Alger a protesté contre l'exclusion des vins algériens : il se montre très offusqué de ce que les vins d'Algérie continuent à être assujettis, à leur entrée en Allemagne, au tarif général ; il constate, en outre, que ces vins sont très appréciés en Allemagne et que cependant, dans le récent accord et dans les accords économiques provisoires antérieurs, ils ont été exclus du contingent et ont subi, par là, un très grave préjudice. Du reste, le récent contingent de 360.000 quintaux peut satisfaire amplement à toutes les demandes et la nouvelle répartition qui en a été faite tend à créer chez la clientèle allemande des habitudes dont elle se départira difficilement par la suite. Le préjudice ainsi causé au commerce de l'Algérie se chiffre par 3 millions de francs environ.

En conséquence, le Comité régional d'Algérie demande que l'arrêté du 1er septembre soit modifié et que tous les vins, métropolitains ou autres, soient admis dans le contingent. En outre, le groupement intéressé demande qu'il soit accordé, sur les 360.000 quintaux exportables, une quote part proportionnelle aux exportations moyennes des dernières années d'avant-guerre. Enfin, et d'une manière générale, il est à souhaiter que les vins algériens ne soient plus oubliés dans les traités, conventions ou accords commerciaux.

La requête des viticulteurs algériens, dont nous nous faisons ici l'écho, nous semble, en tous points, fondée. Il est inadmissible, en effet, qu'une partie importante de la production viticole nationale soit oubliée dans les traités et qu'il ne lui soit pas fait, dans la répartition des contingents, une place honorable. — M. D

Les droits nouveaux sur les céréales et la viande. — Nous avons signalé, dans notre précédent numéro, que le gouvernement venait de relever les droits sur la viande et sur les céréales panifiables. Nous donnons, aujourd'hui, quelques détails sur ces nouvelles mesures.

Le *Journal officiel* du 18 novembre 1927 publie deux décrets et un arrêté sur la question dont il est intéressant de préciser les dispositions.

Tout d'abord, le décret du 2 novembre 1927 stipule que les droits à l'importation afférents aux marchandises ci-après sont rétablis à leur taux ancien, majoré du coefficient 1,7, à savoir :

Les viandes congelées (article premier).

D'autre part, l'article 2 du même décret dispose que seront admissibles au bénéfice du régime antérieur les marchandises importées après la date de mise en vigueur du présent décret et immédiatement déclarées pour la consommation, que l'on justifiera avoir été expédiées directement pour la France antérieurement à la date de publication du décret. Les justifications devront résulter, pour les arrivages par mer, des connaissements créés au port d'embarquement et, pour les importations par les autres voies, des derniers titres de transport (lettres de voitures ou autres) créés à destination de la France ; elles ne seront admises qu'après que l'administration en aura reconnu la validité.

Seront passibles du nouveau tarif, si elles ne sont déclarées pour l'acquittement qu'après la mise en vigueur du présent décret, les marchandises arrivées en France avant la date de publication et placées à l'entrepôt ou au dépôt.

D'autre part, le décret du 17 novembre 1927 apporte certaines modifications aux droits de douane sur les céréales panifiables, leurs dérivés sur le bétail et sur la viande.

Nous signalons, en particulier, que sur 100 kilogs, poids vif, les bœufs, y compris les animaux du genre buffle, sont frappés de 30 fr. au tarif général et 20 fr. au tarif minimum avec coefficient de majoration égal à 4 ; les vaches sont taxées dans les mêmes conditions, les veaux, avec le même coefficient de majoration, atteignent, aux 100 kilogs, 40 au tarif général et 25 au tarif minimum ; il en est de même pour les béliers, brebis et moutons ; les agneaux de 10 kilogs et au-dessous subissent des droits de douane égaux, par tête d'animal, à 4 au tarif général, et 2 fr. 25 au tarif minimum, avec le même coefficient de majoration ; les boucs et chèvres figurent au tarif général avec 4 fr. 50 au tarif minimum avec 3, et 4 comme coefficient de majoration. Les chevreaux atteignent 2 au tarif général et 1 fr. 50 au tarif minimum ; les porcs, par 100 kilogs de poids vif, figurent avec 25 au tarif général et 15 au tarif minimum ; les cochons de lait de 15 kilogs et au-dessous portent 4 fr. au tarif général et 2 fr. 25 au tarif minimum.

D'autre part, les *viandes fraîches et réfrigérées* sont frappées, à l'importation, des droits suivants :

Viandes de moutons, par 100 kilogs, et 3,6 de coefficient de majoration, 50 fr. au tarif général et 35 fr. au tarif minimum ; les viandes de porc, 40 au tarif général et 25 fr. au tarif minimum ; les viandes de bœufs et autres, 50 fr. au tarif général et 35 fr. au tarif minimum.

Nous avons rappelé, dans un précédent numéro, quels sont les nouveaux droits qui frappent, désormais, les céréales panifiables. Nous signalons, en outre, que le décret du 17 novembre dont nous venons d'analyser les dispositions en ce qui concerne la viande est suivi d'un arrêté portant la même date (*J. O.* du 18 nov.), et instituant une dérogation générale à la prohibition d'exportation des céréales panifiables et de leurs dérivés : cette dérogation vise le froment, épeautre et méteil (graines et farines), le seigle (graines et farines), le pain, les gruaux et semoules en gruau (grosse farine) ; les grains perlés ou mondés.

Nous signalons enfin que le *Journal officiel* du 23 novembre dernier publie un décret, complémentaire des mesures précédentes, portant fixation du taux d'extraction des farines panifiables : il dispose que la fabrication de la farine

entière de froment devra être poursuivie de manière à extraire du blé froment le maximum de farine panifiable, sans que, après avis de la commission consultative départementale, instituée par la loi du 31 août 1924, le taux d'extraction puisse être inférieur au nombre représentant le poids ,en kilogs, de l'hectolitre de blé mis en mouture, diminué d'une unité si ce poids est supérieur à 76 kilogs.

Pour les blés d'un poids spécifique inférieur à 76 kilogs, le taux d'extraction ne pourra être inférieur au poids spécifique diminué du nombre obtenu en ajoutant une unité à la moitié de la différence entre 76 kilogs et le poids de l'hectolitre de blé mis en mouture.

Le taux minimum d'extraction ainsi obtenu servira de base pour déterminer le prix limite des farines.

L'ensemble de ces mesures tendent, comme nous le remarquions dans un précédent article, à assurer à la France l'autonomie dans la production des céréales panifiables par l'identification de leur production à l'abri de barrières douanières renforcées.

Elles tendent, d'autre part, aussi en ce qui concerne la viande, à parer à la crise actuelle de mévente de bétail qui au moment présent, avec l'effondrement du marché du blé, figure au premier plan des préoccupations gouvernementales. — M. D.

Une Exposition Nord-Africaine et Métropolitaine à Oran. — Le comité de l'Exposition Nord-Africaine et Métropolitaine à Oran, au cours de sa séance, a définitivement approuvé les statuts dont le dépôt à la Préfecture lui assure une existence légale.

Les bureaux du commissariat général seront installés 3, rue Ampère, à Oran, dans l'immeuble de la Chambre de Commerce, et fourniront aux intéressés tous les renseignements et toute la documentation souhaitables.

L'Exposition ouvrira ses portes le 15 avril 1928.

Institut œnotechnique de France. — Comme chaque année, certains vins nouveaux nécessitent des soins particuliers que les connaissances en œnotechnie permettent de préciser pour chaque cas, ce qui rend d'actualité les leçons sur le « Vin fait » du Cours d'Œnotechnie par correspondance du Prof. L. Mathieu, cours adapté à toutes les professions qui s'intéressent aux vins. Ces cours, que l'on peut suivre sans aucun dérangement en y consacrant quelques heures par semaine, ne nécessite aucune connaissance en chimie, et constitue un travail des plus attrayants par les expériences simples qui en sont la base.

Les correspondants sont en relation directe avec le Prof. L. Mathieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices, en joignant timbre, à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

A l'Exposition Internationale d'Horticulture. — Poursuivant son action de propagande en faveur de la production et du commerce du raisin de table, la Compagnie d'Orléans vient d'organiser, à l'Exposition Internationale d'Horticulture, une remarquable présentation de chasselas du bassin de la Garonne.

De nombreux visiteurs n'ont cessé depuis l'ouverture de l'Exposition d'admirer les magnifiques envois des divers groupements de producteurs et de négociants des régions de Moissac, Port-Sainte-Marie, Agen, Montauban et Cahors.

M. le Président de la République, lors de sa visite, a vivement félicité les organisateurs de cette belle Exposition à laquelle a été attribuée une « grande médaille d'or » avec très vives félicitations du jury.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 35 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927. Voici les prix actuels avec vente sur lie au cellier, 1er choix, 600 à 640 fr. ; 2e choix, de 550 à 600 francs. Gros plant 1927, de 350 à 400 fr, la pièce de 228 litres.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 9 fr. 25 à 17 fr. 50. Vins blancs, de 13 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré Trois-six de marc, de 650 à 665 fr. Trois-six de marc, 750 francs; les 100°, » francs.

Midi. — *Nîmes (28 novembre 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1927, de 14 fr. 50 à 16 fr. le degré; Vins rouges supérieurs Costières, de 16 fr. 50 à 18 fr. le degré. Clairettes, à 17 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, de 830 fr. à 850 fr. ; trois-six de marc 86°, de 710 fr. à 725 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 400 fr. à 425 fr. l'hectolitre.

Montpellier (29 novembre 1927). — Récolte 1927 : Vins rouges, de 8° à 10° 1/2, de 12 fr. à 175 fr. l'hecto. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc de 9 à 10 5, de » à » fr. le degré. Esprit de vin 3/6 à 86°, 817 fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de 410 à 430 fr. l'hectolitre.

Béziers (25 novembre). — Récolte 1927 : Vins rouges de 7° à 11 , de 105 à 180 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°, de 15 fr. » à 16 fr. »; Bourrets et Picpouls, de 9 à 11°5, de 15 fr. à 18 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, 840 fr. à 860 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 525 fr. à 540 fr. ; trois-six de marc 86°, 720 fr. à 730 fr. Eau-de-vie de marc 52°, à 430 à 440 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 novembre 1927.

Vins rouges de 9 à 12°, de 150 à 200 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (26 novembre). — Récolte 1927: vins rouges de 16 fr. 50 à 17 fr 50 le degré Alcools, trois-six vin, de 100° de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (26 novembre). — Vins rouges de 8 à 11°, de 126 fr. à 170 fr. l'hectolitre. Alcool rectifié, » francs l'hectolitre les 100 degrés.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 300 à 340 fr. Haut-Rhin 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 380 à 420 fr., Haut-Rhin, 3 0 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 480 à » fr. Haut-Rhin, 400 à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, 500 à 600 Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 137 fr. 00 à 140 fr. 50 ; orges, 113 fr. à 115 fr., escourgeons, 107 fr. à 111 fr. ; maïs, 105 à 108 fr. ; seigle, 108 à 118 fr. ; sarrasin, 95 fr. à 103 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 90 fr. à 100 fr. » On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 140 fr. 79. — Buenos-Ayres, 120 fr. 75. — Chicago, 122 fr. 50. — Sons, 58 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 55 à 80 fr. — Blanche, de 30 à 50 fr. ; jaune commune, de 46 à 60 francs ; Saucisse rouge, de 52 à 60 francs ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Rosa, 80 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 155 à 185 francs ; paille d'avoine, de 160 à 190 fr. paille de seigle, 155 à 185 fr. ; luzerne, 355 à 395 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 131 fr. (Marseille) ; palmistes 96 fr. 00 ; de coprah, 117 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 800 fr. à 815 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 206 fr. 00 à 208 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 14 fr. 50. — Veaux, 3 fr. 50 à 14 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 15 fr. 00.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, 2 fr. 80 à 3 fr. 60 le kilo — Lies de vin liquides, de 20 à 30 fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de £ 11 2/3 à £ 115/6 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 124 à » francs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 88 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 285 à 295 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 128 à » fr. — **Soufre trituré,** 108 fr. 00. — **Chaux,** 33 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 50 %, 540 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 150 à 500 francs ; Raisins noirs, » à » fr. les 100 k — Bananes Canada, 110 à 170 fr. — Noix vertes de 350 à 780 les 100 kg. ; Tomates Midi, de 100 à 220 fr. Endives françaises, de 250 à 450 fr. — Citrons Espagne, 40 à 80 fr. le 100. — Ail, 80 à 180 fr. les 100 kg. — Champignons, 1.000 à 1.800 fr. — Epinards, 120 à 450 fr les 100 kg. — Romaine, 30 à 150 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 100 à 300 fr. le 100. — Oranges, 200 à 700 fr. — Artichauts Paris, 30 à 130 fr. — Haricots verts Midi, de 100 à 600 fr. — Pois verts, 350 à 450 fr. — Poireaux, 250 à 300 fr. les 100 bottes. — Oignons, 75 à 150 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 300 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 50 à 250 fr. le cent. — Pommes choix, 200 à 500 fr. — Pommes communes, 60 à 150 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 20 au samedi 26 novembre 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche	11 »	5 »	8 »	0.4	20	13 »	» »	» »	3
Lundi	4 »	7 »	5. 5	0	21	20 »	5 »	12. 5	»
Mardi	13 »	3 »	8 »	»	22	15 »	5 »	10 »	traces
Mercredi	8 »	— 1 »	3. 5	»	23	12 »	5 »	8. 5	13
Jeudi	3 »	1 »	2 »	»	24	8 »	— 1 »	3 5	traces
Vendredi	6 »	6 »	6 »	8	25	12 »	— 2 »	5 »	»
Samedi	9 »	1 »	5 »	traces	26	13 »	2	7. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche	5 »	1 »	3 »	»	20	14 »	11 »	12. 5	7
Lundi	4 »	2 »	3 »	2	21	» »	8 »	» »	»
Mardi	9 »	3 »	6 »	»	22	14 »	8 »	11 »	20
Mercredi	5 »	1 »	3 »	6	23	» »	7 »	» »	10
Jeudi	3 »	1 »	2 »	traces	24	» »	10 »	» »	»
Vendredi	4 »	— 1 »	1. 5	traces	25	11 »	5 »	8 »	»
Samedi	5 »	3 »	4 »	»	26	15 »	8 »	11. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	13 »	5 »	9 »	0.2	20	14 »	4 »	9 »	4
Lundi	19 »	9 »	14 »	6	21	22 »	6 »	14 »	14
Mardi	17 »	6 »	11. 5	4	22	» »	2 »	» »	»
Mercredi	8 »	4 »	6 »	4.4	23	» »	5 »	» »	»
Jeudi	5 »	3 »	4 »	4	24	11 »	5 »	8 »	traces
Vendredi	7 »	4 »	5. 5	»	25	10 »	8 »	9 »	5
Samedi	6 »	3 »	4. 5	»	26	13 »	5 »	9 »	0.2
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	16 »	12 »	14 »	4	20	10 »	4 »	7 »	6
Lundi	» »	10 »	» »	»	21	10 »	8 »	9 »	20
Mardi	16 »	9 »	12. 5	7	22	14 »	1 »	7. 5	0.2
Mercredi	» »	11 »	» »	0.2	23	12 »	5 »	8. 5	0.1
Jeudi	» »	12 »	» »	»	24	7 »	3 »	6 »	1
Vendredi	13 »	6 »	9. 5	»	25	» »	10 »	» »	»
Samedi	13 »	5 »	9 »	»	26	» »	12 »	» »	1

Le Gérant : P. Neveu.